

# SAS Moulin de GASSAC

SÉLECTIONS PARCELLAIRES  
GUILHEM ROUGE



Le vin idéal pour tous les jours !  
Vin élégant pour les déjeuners légers ; sur crudités et grillades.  
Servir de préférence entre 18 et 20 °C. A boire dans les trois ans.

<b>NOM DU VIN</b>	Guilhem Rouge.
<b>PAYS/ REGION</b>	France/ Languedoc.
<b>ZONE DE SELECTION</b>	Terroir de Villeveyrac.
<b>DENOMINATION</b>	IGP Pays d'Hérault.
<b>ROBE</b>	Rouge intense et profond.
<b>NEZ</b>	Complexité aromatique alliant des notes de fruits rouges et d'épices.
<b>BOUCHE</b>	Attaque souple, fruitée. De beaux tannins fondus. Un vin tout en finesse.
<b>FINALE</b>	Vin d'une grande longueur suave et légèrement rustique marqué par le « Terroir ».
<b>SOLS</b>	Vignes en Coteaux calcaires du Jurassique, aride et sec. Riche en bauxite.
<b>CÉPAGES</b>	60% Syrah, 40% Grenache.
<b>VINIFICATION</b>	Eraflage 100%. Vinification traditionnelle. Macération 10-12 jours entre 25 et 30°C.
<b>ÉLEVAGE</b>	Entre 5 à 6 mois en cuve inox.
<b>RENDEMENT</b>	50 hl/ha en moyenne.
<b>DEGRÉS D'ALCOOL</b>	13 % Vol.
<b>GARDE</b>	A boire dans les 3 ans.

